



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI VE TATLICILIK

Tuğrul Şavkar

XIX. yüzyılın ilk yarısında Yunan Kralı'nın aççılığını yapan Friedrich Unger, Doğu'da Tatlıcılık adlı yapıtında, "Doğu âleminin tatlıları hakkında daima ilginç ve iç açıcı şeyler duymuşsunuzdur. Peri masallarını anlatanların sınırsız hayal güçlerine dayanarak, Doğu ülkelerinin tatlıcı ve şekerlemecilerinin şöhretleriyle ilgili olarak anlattıkları, o ülkelere geziye çıkan turistlerin sözleriyle, yazılarıyla da doğrulanmıştır." diye söze giriyor. Aradan yüz elli yıl geçtikten sonra Unger'in deneyini tekrarlamaya kalkışan bir Batılı'nın bu girişimi, büyük bir ihtimalle, sonuçsuz kalacaktır. Çünkü, önce Unger gerçek bir profesyoneldir ve konuya büyük ölçüde mesleki merak açısından yaklaşmaktadır. Ama daha önemlisi, yüz elli yıl önce Doğu ile Batı'nın "tatlı" kavramı arasında bugünkü gibi bir uçurumun bulunmamasıdır. Aradan geçen zaman içinde Batı'da, tatlılar giderek daha az şekerli ve dolayısıyla hafif olurken, Doğu'da "tatlı" hâlâ eskisi gibi tatlıdır.

Doğu ile Batı arasındaki fark, elbette bu önemli ama küçük ayrıntıdan ibaret değil. Nihayet bu, tatlılardaki şeker bir miktar azaltılarak giderilebilir. Asıl önemlisi, tatlıların geleneksel Türk yaşamındaki vazgeçilmez yeri. Ne kadar Batılı bir görünüm almış olursa olsun, sıradan bir Türk, bugün bile, her yıl en az yirmi-otuz kez herhangi bir nedenle tatlı yemek durumunda kalır. Çoğu zaman bundan kaçınmak mümkün değildir ve zaten böyle bir davranış hemen hiçbir çevrede hoş karşılanmaz.

Araştırmacı Zümrüt Nahya, Türk kültüründe tatlının yer almadığı çok az öğenin bulunduğunu belirtiyor. Yine de bayramlar -tabii dini olanlar- tatlı ikramının en çok ve yaygın yapıldığı günlerdir.

Bayram ziyaretine gidilen evlerde, yemeğe kalmasalar bile, konuklara mutlaka tatlı sunulur. Zaten konuklar da ziyarete giderken küçük de olsa bir tatlı paketini ellerinden eksik etmezler. Paketin içinde büyük bir olasılıkla kaymaklı, cevizli, fıstıklı baklava ya da aynı aileden sarıgörmü, şöbiyet gibi bir tatlı bulunur. Evlerde sunulanlar da bunlardır. Eskiden bu sonuncular evde yapılırken, zamanla bunları yapacak usta ev kadını sayısı iyiden iyiye azalmış, ev işi baklavaların yerini çarşı işi olanlar aldı.

Nişan ve düğünlerde de baklava yine baş köşededir. Nahya, Anadolu'da yaygın bir gelenek olarak, gerdek gecesi güveyi ile birlikte yemek için, gelinin oğlan evine gelirken yanında bir tepsi baklava ve bir tavuk getirdiğini söylüyor.

Baklavanın neşeli günlerin tatlısı olmasına karşılık, lokma ve helva, hem dini yanı ağır basan, hem de acılı zamanların tatlısı olarak göze çarpar. Hali vakti yerinde olan herkes bir yakını öldüğünde helva -ki tercihen irmik helvası- yaptırır veya lokma döktürüp bütün tanıdıklara ve çevredeki yoksullara dağıtır. Ancak helvanın ille de böyle bir anlamı olması gerekmez. Rüya yorumcuları da helvacıyı "tatlı ve faydalı sözlü adam, sevimli ve latif bir zat", helvayı ise "nimet, sevinç, felah (kurtuluş) ve seferden dönmek" olarak yorumlarlar. Yeni bir eve taşındığında ilk gün evin ocağında helva pişirmek ve ilk yemekte bunu yemekle, o evde ağız tadıyla yaşama isteğinin gerçekleşeceğine inanılır. Hatta bazen bayramlarda, herhangi bir nedenle baklava yapılmamışsa, konuklara lokma veya helva sunulur. Zümrüt Nahya, Geleneksel Türk Kültürü'ndeki "Tatlı" makalesinde, yılbaşlarında, sıra gecelerinde "helva çekme" denilen bir tür törensel geleneğe değiniyor. Helva çekilirken maniler söyleniyor, oyunlar oynanıyor ve daha sonra hep birlikte bu helva yeniliyor.

Yazarın belirttiği bir başka ilginç tören, yağmur duası. Yağmur uzun süre yağmadığı zaman, bunun ürün üzerindeki etkisini kırabilmek için tarım alanlarında yaşayan köylüler, kökleri İslam öncesi geleneklere dayanan ve din adamlarının başı çektiği özel törenler yaparlar. Anadolu'da modern tarım sulamacılığının ulaşmadığı bölgelerde bu törenler hâlâ yapılır. Bu törenlerde, evlerden toplanan un, yağ ve şekerle helva yapılıp dağıtılır.

Aynı şekilde kandillerde de helva veya lokma yapılıp dağıtılır.

İslam ülkelerinde, Peygamberin torunu İmam Hüseyin'in Kerbela'da şehit edilmesini anmak üzere Muharrem ayının 10'uncu günü mutlaka bakliyat ve kuru meyvelerle hazırlanan aşureyi pişirip dağıtma geleneği yaygındır.

Aşurenin, Nuh'un gemisinde son günlerde elde kalan yiyeceklerin tek tek geminin bütün yolcularını doyuracak bir yemek yapmaya yetmemesi üzerine bir araya getirilip pişirilmesi sonucu keşfedilmiş bir yemek olduğu söylentisi de vardır.

Evlerde doğum, ölüm ve başka nedenlerle okutulan mevlitlerde lohusa şerbeti dağıtılması ve bunların yenilip içilmesinin sevap olduğu yolundaki düşünce, çeşitli törenlerle yiyecekler arasındaki bağı gösteren başka örneklerdir. Nahya, benzer âdetler arasında kırsal alanda yeni doğmuş bebeğin beslenmesinde ana sütünün yanı sıra tülbente sarılmış lokumun bir tür emzik gibi çocuğun ağızına verilmesini, çocuğa muhallebi yedirilmesini, sıkça görülen olaylar olarak niteliyor. Evlenme törenlerinde olduğu gibi söz kesme ve nişanda yemeklerin yanı sıra özel amaçla tatlı ikram etmenin ve tatlı yemenin de önemli bir unsur olduğuna işaret ediyor Nahya. Böyle tatlı başlanıp tatlı bitirilen törenin evliliği etkileyeceği, her şeyin yolunda gideceği ve evliliğin mutlu süreceği yolunda bir inanç bulunduğunu belirtiyor. Nitekim söz kesildiğinde de bir törenle şerbet içiliyor. Nişan ve düğün yemeklerinde baklavanın yanı sıra, ayrıca çeşitli hoşaf lar keşkekle birlikte konuklara sunulur. Gündelik hayatla bu kadar iç içe olan Türk tatlıları bunlardan mı ibaret? Doğrusunu söylemek gerekirse baklava, lokma, helva, aşure ve muhallebi hemen hemen bütün tatlı türlerinden birer örnek görmemiz için neredeyse yeterli sayılabilir. Ama, sadece birer örnek! Modern bir Türk tatlı kitabı üç yüze yakın reçete içerir. Bunun yüze yakını kek, bisküvi, marmelat, dondurma, komposto ve krema olmak üzere çeşitli Batı kitaplarında da

bulunabilir. Geriye kalanlar ise orijinal Türk tatlılarıdır. Tabii, Türk tatlısı derken, bu tatlıların sadece Türkiye'de bulunduğunu söylemiyoruz. Türk tatlılarının tümü, bir iki yerel tür dışında, Ortadoğu ve Balkanlar'da hâlâ mevcut bir ortak mirasın ürünleri sayılır. Avusturya sınırını doğu yönünde aşar aşmaz Türk tatlıları ile karşılaşmaya başlarsınız ve bu durum Arap ülkelerini terk edinceye kadar devam eder. Arada nüanslar yok mu? Özellikle bir tatlının hafif veya ağır olmasını etkileyen şeker şurubunun yoğunluğu bakımından var elbette. Türk tatlıları Balkanlarda oldukça hafiftir. Türkiye'de biraz ağırlaşır ama, özellikle Suriye ve diğer Arap ülkelerine geçtikçe bu ağırlık daha da artar. Lübnan, bu ağır tatlı geleneğinin ortasında bir serap kadar inanılmaz biricik vahadır. Ağırlık, hafiflik sorununu bir kenara bırakacak olursak, tatlıların tümünün yapım, görünüm ve lezzet açısından birbirlerine çok benzediği kolayca fark edilebilir.

Mevcut yemek kitaplarında kullanılmamakla birlikte, bir beslenme uzmanının, Hacettepe Üniversitesinden Prof. Dr. Ayşe Baysal'm, Türk tatlıları üzerine düzenlenmiş bir sepozzyumda önerdiği mükemmel bir sınıflandırma modeli var. Baysal'm sınıflandırması üzerinde bir iki küçük değişiklik yapıldığında ortaya hamur işi tatlılar, taze meyve veya kuruyemiş ve sebzelerle yapılan tatlılar ile sütlü tatlıların gruplandırılması çıkıyor. Bu sınıflandırmanın içermediği Türk tatlısı pek az. Lokum, akideşekeri ve bazı çörekleri içeren bir "bakiyyet-ül seyfi" yani kılıç artıkları sınıfı açmak, sınıflandırma tekniği açısından pek şık sayılmasa da, her zaman mümkün.

İster Türk ister yabancı olsun, Türk tatlısı deyince hemen herkesin ilk aklına gelen hamur işi tatlılardır. Bunların içinde baklava belki de en tanınmış olanıdır.

Baklavanın kayıtlara geçtiği ilk tarih 1473. Fatih Sultan Mehmet'in mutfak defterlerinde bu tatlının beş altı çeşidine rastlıyoruz. Süheyl Ünver, XVIII. yüzyılda bu tatlının çok çeşitlendiğini kaydediyor. Nitekim, Fahriye Nedim'de on beş çeşit baklava tarifi var. Yine de bütün bunların tek bir ana tariften türetildiğini söylemek gerek. Bu da eskilerin deyimleriyle "adi baklava". Baklavayı çeşitlendiren, içine konan ve her zaman bir tür kuruyemiş olan harcı ile baklavanın tepside kesiliş biçimi.

Baklavanın hangi çeşidi söz konusu olursa olsun, marifetin yufkada olduğunu bilmeyen yoktur. Aşçının ustalığı, açtığı baklava yufkasının inceliği ile eşdeğer görülür. Necip Ertürk, Türk Tatlı Sanatı'nda "sigara kâğıdı" inceliğinden söz ediyor. Burhan Oğuz ise, "Baklava yufkası en fazla bir milimetre kalınlıkta açılır ve bundan ortalama elli ile altmış tanesi bir tepside üst üste konur." diye yazıyor.

Yufkanın malzemesi böylece hazırlandıktan sonra, malzemenin tümü karıştırılarak bir hamur tutulur. Bu hamur iki kez yoğrulup dinlendirilir. Sonra uzunlamasına açılır. Hamurlar önce merdaneyle, sonra oklava ile aralarına nişasta serpiştirilerek sigara kâğıdı inceliğinde açılır. Necip Ertürk, "Üst üste sekizden yirmi yufkaya kadar açabilirsiniz, yalnız dikkat isteyeceği gibi, yeter derecede pratik ve çabuk olmak gerekir. Zira fazla nişasta, rüzgâr, ağır hareket hamuru kurutur ve yırtar." diye uyarıyor baklava amartörlerini.

Yufka bir defa açıldıktan sonra yağlanmış tepsiye en az beş kat olmak üzere, araları çok hafif yağlanarak dizilir. Sonra istenilen harç konulur ve tekrar araları yağlanan aynı sayıda yufka harem üzerine dizilir. Baklava, orta sıcaklıktaki fırından çıkartılır. İki ölçü şekere bir ölçü su hesabıyla kestirilen şurubu verilir. Soğuyunca servis yapılır.

Baklavanın pişirilişinde, görüldüğü gibi, çok büyük bir el hünerine gerek yok. Gerçi pişmenin tam kıvamını kestirebilmek, şurubu zamanda yedirmek küçümsenecek işler değil ama bunlar yufkayı açmanın yanında âdeta birer çocuk oyuncağı. Eskiler bu yüzden, aşçı alırken pilavın yanı sıra bir de baklava yaptırılmış. Aşçının usta olanı pazıları öyle kesermiş ki, açıldığında hem çok ince hem de tepsinin içine girecek boyutlarda olurmuş; ne fazla ne de eksik. Burhan Oğuz'un anlattığına göre eski İstanbul konaklarında yapılan baklavalarda aşçının bir tepsiye en az yüz yufka sığdırması istenirmiş.

Baklava yufkasının açılışı, baklava bilindiğinden bu yana en az değişmiş tariflerden biridir. Bir kilo en iyi kalite baklavalık un elenip havuz biçimde açılır. Havuzun ortasına dört beş yumurta kırılır. İçinde bir çorba kaşığı tuz eritilmiş bir bardak su ve iki çorba kaşığı çiçekyağı konur. Eski tariflere baktığımızda çiçekyağı veya onun o zamanki karşılığı olan zeytinyağı yerine, eritilmiş tereyağının kullanıldığını görüyoruz. Dilerseniz bugün de tereyağı kullanabilirsiniz elbette, ama çiçekyağı ile yoğrulmuş hamurun daha iyi sonuç verdiğini profesyoneller iyi bildiklerinden, bu sonuncusu her zaman tercih edilir.